MANUALE ISTRUZIONI

Data:30-01-2015 Rev. 1

1. Norme per la sicurezza

Beer Bone è stato progettato per uso amatoriale. Questo Prodotto è conforme alle norme più avanzate in materia di sicurezza. E' comunque opportuno leggere attentamente questo libretto istruzioni prima di cominciare ad utilizzare l'apparecchio e prendere nota delle seguenti raccomandazioni.

E' importante conservare questo libretto istruzioni per un utilizzo futuro. Esso è parte integrante del prodotto Beer Bone. Per questo motivo, è opportuno allegarlo sempre al Prodotto stesso, soprattutto nel caso in cui esso venga utilizzato da una terza persona.

Beer Bone non è stato studiato per l'utilizzo da parte di bambini, persone con disabilità motorie, sensoriali o psichiche – o con mancanza delle necessarie competenze- senza che vi sia la supervisione o la spiegazione da parte di persone responsabili della loro sicurezza. Non lasciare incustodito l'apparecchio in presenza di bambini, per evitare che questi ultimi ne facciano un uso improprio.

Beer Bone soddisfa le norme di sicurezza del paese nel quale è stato venduto. Non è possibile garantire la conformità alle norme di sicurezza locali nel caso in cui Beer Bone venga usato in qualsiasi altro paese. Non si risponde pertanto di danni che possono derivarne.

1.1 Pericolo di scossa elettrica

Staccare la spina dalla presa di corrente se l'apparecchio non viene usato per un periodo di tempo prolungato. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua. Pulire solo con un panno umido. Nel corpo macchina non devono penetrare acqua né sporcizia. Ispezionare regolarmente l'apparecchio, i suoi accessori, e il cavo di alimentazione. Eventuali componenti danneggiati possono compromettere la sicurezza. In caso di guasto, non utilizzare l'apparecchio e contattare il Servizio clienti

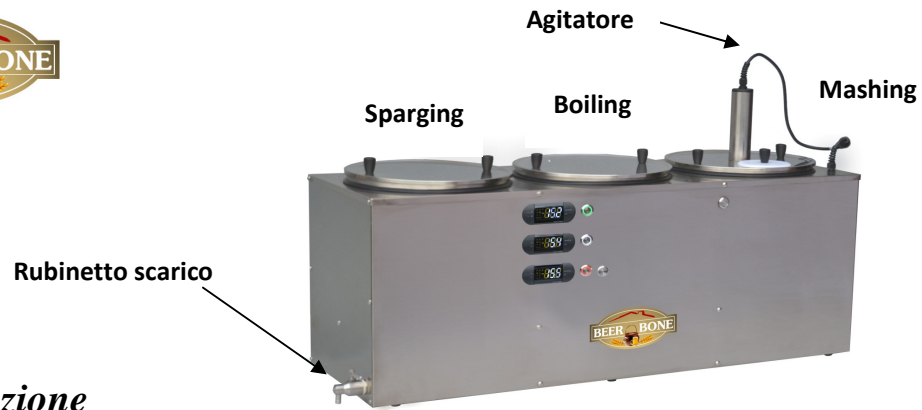
Eventuali riparazioni di Beer Bone dovranno essere effettuate solo ed esclusivamente dal Servizio clienti competente o da un tecnico autorizzato alle riparazioni.

Manomissioni, riparazioni o manutenzioni dell'apparecchio non eseguite correttamente e da persone inesperte possono essere causa di serio rischio a danno dell'utilizzatore.

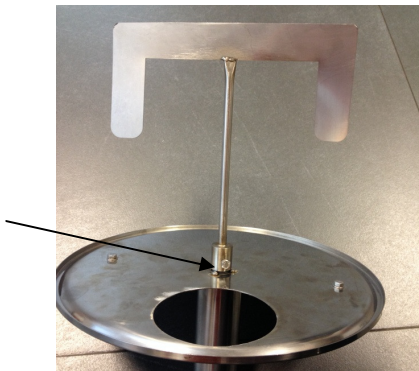
1.2 Pericolo di ustione causata dagli schizzi di liquido caldo

Tener presente che singoli schizzi caldi di liquidi possono fuoriuscire dalle pentole. Durante il funzionamento prestare attenzione a non toccare i coperchi o l'involucro dell'impianto senza le necessarie protezioni contro il calore. Non muovere assolutamente l'impianto quando è in funzione se anche solo uno dei contenitori contiene del liquido. Tener presente che il vapore può fuoriuscire dai contenitori durante il regolare funzionamento. Tenere il Beer Bone fuori dalla portata dei bambini, in particolare quando in funzione avvisarli dei pericoli del vapore e della condensa calda, che possono fuoriuscire dai contenitori.

1.3 Pericolo di infortunio causato dal contatto con parti calde

Si raccomanda di tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini e di avvisarli che l'involucro esterno può scaldarsi e causare scottature.

2. *Installazione*

L'impianto viene fornito completamente assemblato e pronto all'uso tranne per:

- *Cavo di alimentazione*: inserire il cavo di alimentazione fornito in dotazione nella presa posta sul lato posteriore della macchina
- *Agitatore*: montare l'agitatore sul coperchio corredato del motore infilando l'albero del motore nell'apposito alloggiamento presente sull'agitatore. Serrare successivamente la vite di bloccaggio.

Collegare successivamente il cavo di alimentazione dell'agitatore come mostrato in figura:

- Ugello di lavaggio: avvitare l'ugello di lavaggio sul tubo di prolunga a successivamente avvitare il tubo di prolunga sull'apposito raccordo presente nel contenitore di mashing. Se dopo aver avvitato completamente il tubo di prolunga l'ugello non fosse orientato verso il fondo del contenitore effettuare una breve rotazione indietro fino a trovare la posizione corretta.

- Rubinetto di scarico: montare il rubinetto di scarico sul raccordo presente sul lato sinistro dell'impianto.
  Attenzione! **Non riempire la pentola di Boiling senza il rubinetto di scarico altrimenti il liquido presente nella pentola uscirà direttamente dal foro di scarico.**

- Distanziali per fondo contenitori: al fine di separare i residui che si formeranno durante la cottura o la bollitura inserire i distaziali forniti in dotazione sul fondo dei contenitori di mashing e boiling. Il distanziale più lungo serve per il contenitore di mashing.

3. *Istruzioni per l'uso*

3.1 Accensione

Dopo aver collegato il cavo di alimentazione accendere l'interruttore generale posto sul retro dell'impianto.

Posizionare l'interruttore sulla posizione 1 per utilizzare Beer Bone con potenza limitata a 2100W , in questo modo non sarà possibile eseguire una doppia cotta. Quando l'interruttore è posizionato sull'1 non è possibile eseguire contemporaneamente la cottura e la bollitura.

Posizionare l'interruttore sulla posizione 2 per utilizzare Beer Bone fino alla massima potenza, in questo modo sarà possibile eseguire una doppia cotta. Quando l'interruttore è posizionato sul 2 è possibile eseguire contemporaneamente la cottura e la bollitura

Dopo aver selezionato 1 o 2 si accenderanno i tre termostati sul pannello frontale e i led dei pulsanti delle pompe.

3.2 Termostati

L'impianto è dotato di 3 termostati, uno per ogni contenitore:

- ***Termostato Contenitore Mashing:***

Funzione pulsanti:

- **STANDBY**: tendendolo premuto per più di due secondi si alterna lo stato di Stand-by allo stato normale di funzionamento e viceversa. All'avvenuta commutazione si genera un BIP di conferma. In stato di stand-by si ferma il riscaldamento del contenitore e il display alterna la scritta OFF con la temperatura.
- **SET** : Visualizza alternativamente il set point della temperatura ed il timer. Permette di impostare il set point temperatura ed il timer se premuto in combinazione con il tasto Down o il tasto UP

- **FRECCE DIREZIONALI :** utilizzare questi pulsanti per incrementare o decrementare il setpoint della temperatura o il timer.

Funzionamento termostato:

Quando sul termostato lampeggiano alternativamente la scritta OFF e la temperatura rilevata, il riscaldamento del contenitore è spento.
Una volta accesa la piastra di riscaldamento, tramite il pulsante Stand By, come descritto al paragrafo precedente, il contenitore verrà portato alla temperatura impostata e mantenuto a questa temperatura finché non verrà variato il set point o verrà spenta.
Il simbolo "fiamma" indica che la piastra di riscaldamento è accesa. L'accensione del numero 1 significa che la piastra è accesa alla minima potenza, l'accensione del numero 2 indica che la piastra è accesa alla massima potenza. La regolazione della potenza avviene in automatico.

Funzionamento del timer:

Il timer partirà automaticamente una volta impostato. Per l'impostazione vedere il paragrafo "Funzionamento pulsanti". Il timer è espresso in minuti. Alla scadenza del timer il termostato emetterà un suono che segnala la scadenza del tempo impostato. La scadenza del timer non genera alcun comando sul termostato. Il timer serve come promemoria delle varie fasi di lavoro.

Per fermare la segnalazione sonora premere il tasto FRECCIA SU.

N.B.
In caso di mancanza di alimentazione, al ripristino il termostato mantiene in memoria tutte le impostazione che aveva prima dello spegnimento.

- ***<u>Termostato Contenitore Boiling:</u>***

<u>Funzione pulsanti:</u>

- **STANDBY**: tendendolo premuto per più di due secondi si alterna lo stato di Stand-by allo stato normale di funzionamento e viceversa. All'avvenuta commutazione si genera un BIP di conferma. In stato di stand-by si ferma il riscaldamento del contenitore e il display alterna la scritta OFF con la temperatura.
- **SET** : Visualizza alternativamente il set point della temperatura ed il timer. Permette di impostare il set point temperatura ed il timer se premuto in combinazione con il tasto Down o il tasto UP
- **FRECCE DIREZIONALI :** utilizzare questi pulsanti per incrementare o decrementare il setpoint della temperatura o il timer.

<u>Funzionamento termostato:</u>

Quando sul termostato lampeggiano alternativamente la scritta OFF e la temperatura rilevata, il riscaldamento del contenitore è spento.
Una volta accesa la piastra di riscaldamento, tramite il pulsante Stand By, come descritto al paragrafo precedente, il contenitore verrà portato alla temperatura impostata e mantenuto a questa temperatura finché non verrà variato il set point o verrà spenta.
Il simbolo "fiamma" indica che la piastra di riscaldamento è accesa.

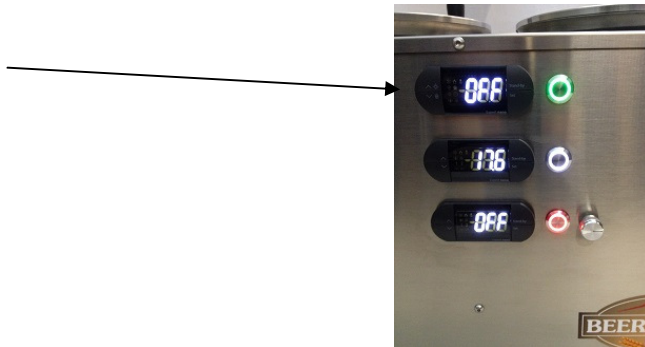
L'accensione del numero 1 significa che la piastra è accesa alla minima potenza, l'accensione del numero 2 indica che la piastra è accesa alla massima potenza. La regolazione della potenza avviene in automatico.

Funzionamento del timer:

Il timer partirà automaticamente una volta impostato. Per l'impostazione vedere il paragrafo "Funzionamento pulsanti". Il timer è espresso in minuti. Alla scadenza del timer il termostato emetterà un suono che segnala la scadenza del tempo impostato. La scadenza del timer non genera alcun comando sul termostato. Il timer serve come promemoria delle varie fasi di lavoro.
Per fermare la segnalazione sonora premere il tasto FRECCIA SU.

N.B.
In caso di mancanza di alimentazione, al ripristino il termostato mantiene in memoria tutte le impostazione che aveva prima dello spegnimento.

ATTENZIONE:
con l'interruttore generale sulla posizione 1, la piastra di boiling funzionerà esclusivamente se la piastra di mashing è spenta o accesa sulla potenza minima indicata dal simbolo 1 acceso.

- ***Termostato Contenitore Sparging:***

Funzione pulsanti:

- **STANDBY**: tendendolo premuto per più di due secondi si alterna lo stato di Stand-by allo stato normale di funzionamento e viceversa. All'avvenuta commutazione si genera un BIP di conferma. In stato di stand-by si ferma il riscaldamento del contenitore e il display alterna la scritta OFF con la temperatura.
- **SET** : Visualizza il set point della temperatura. Permette di impostare il set point temperatura se premuto in combinazione con il tasto Down o il tasto UP
- **FRECCE DIREZIONALI :** utilizzare questi pulsanti per incrementare o decrementare il setpoint della temperatura.

Funzionamento termostato:

Quando sul termostato lampeggiano alternativamente la scritta OFF e la temperatura rilevata, il riscaldamento del contenitore è spento.

Una volta accesa la piastra di riscaldamento, tramite il pulsante Stand By, come descritto al paragrafo precedente, il contenitore verrà portato alla temperatura impostata e mantenuto a questa temperatura finché non verrà variato il set point o verrà spenta.
Il simbolo “fiamma” indica che la piastra di riscaldamento è accesa.

Funzionamento del timer:

Questo termostato non è dotato di timer

N.B. In caso di mancanza di alimentazione, al ripristino il termostato mantiene in memoria tutte le impostazione che aveva prima dello spegnimento.

ATTENZIONE:
Il riscaldamento dell’acqua di sparging richiede un tempo superiore a 30 min. Pertanto riempire il contenitore dello sparging all’inizio del processo di cottura altrimenti l’acqua non raggiungerà in tempo la temperatura desiderata.

3.3 Funzionamento dell’agitatore

L’agitatore viene comandato dall’interruttore indicato nell’immagine sottostante.

E’ consigliato versare il malto macinato con l’agitatore in funzione per evitare che il deposito delle trebbie sul fondo blocchi il funzionamento dell’agitatore.

3.4 Funzionamento delle pompe

L’impianto è dotato di tre pompe , una per ciascun contenitore. Le pompe sono azionate dagli interruttori posti lateralmente ai termostati. Una volta acceso l’impianto ciascun interruttore sarà illuminato con il colore del rispettivo contenitore.

La pompa rossa serve per eseguire la filtrazione dopo la cottura. E’ possibile regolare la velocità di filtrazione utilizzando la manopola indicata nell’immagine sottostante.

La pompa bianca serve per scaricare il prodotto dopo la cottura. Lo scarico si trova sul lato sinistro della macchina.

La pompa verde serve per eseguire lo sparging. Attenzione , ricordarsi di montare l'ugello di lavaggio prima di azionare la pompa per evitare fuoriuscita di acqua dal contenitore di mashing.

4. *Accessori*

4.1 Antisplash

Questo accessorio serve per evitare di ossigenare il mosto durante la filtrazione.

Montaggio:calzare sul tubo l'anello in silicone fornito in dotazione e successivamente infilare il tubo nell'apposito raccordo della pentola di bollitura come mostrato nella foto.

Per agevolare il montaggio bagnare leggermente con acqua l’anello in silicone.

Orientare infine il tubo antisplash in modo in modo che l’uscita del mosto filtrato sia posizionata a non più di 1 cm dal bordo superiore del contenitore.

Diversamente non sarà possibile raggiungere i 14,5 lt in bollitura. Questo accessorio dovrà rimanere montato per tutta la fase di bollitura.

NB: Utilizzare il tubo del sistema antisplash come riferimento per sapere i litri presenti nel contenitore di bollitura. Riempire il contenitore fino al punto di fuoriuscita del mosto dal tubo. Quando il mosto avrà raggiunto questo livello nel contenitore di bollitura sono presenti 14,5 lt di mosto.

4.2 Serpentina di raffreddamento

La serpentina di raffreddamento serve per raffreddare il mosto dopo la bollitura. Per utilizzare la serpentina di raffreddamento è sufficiente immergerla nel mosto caldo e far circolare acqua fredda al suo interno

collegando un’estremità a un rubinetto tramite un tubo (raccordi e tubo non forniti in dotazione) e l’altra estremità ad un altro tubo (raccordi e tubo non forniti in dotazione) con il quale scaricare l’acqua.

4.3 __Whirpool__

Questo accessorio permette di eseguire il whirpool alla fine della bollitura. Questo processo permette di concentrare sul fondo del contenitore di bollitura tutte le parti solide presenti nel mosto evitando così di trasferirle nel fermentatore.

Montaggio: collegare l’accessorio al rubinetto di scarico tramite il tubo il silicone fornito in dotazione e posizionarlo all’interno del contenitore di bollitura come mostrato in foto.

Il whirpool viene eseguito azionando la pompa del contenitore di bollitura. In questo modo il mosto verrà messo in rotazione all’interno del contenitore. Lasciare attiva la pompa per almeno 5 minuti dopodiché spegnerla e lasciare fermare il mosto autonomamente. Scaricare successivamente il mosto nel fermentatore senza attivare la pompa.

Per migliorare l’effetto del whirpool eseguirlo durante il raffreddamento del mosto prolungandolo per 5 minuti dopo aver rimosso la serpentina di raffreddamento.

5. Pulizia

E' necessario pulire accuratamente tutte le componenti del Beer Bone dopo ogni utilizzo.

Pulizia involucro esterno

IMPORTANTE: Lasciar raffreddare l'impianto prima di procedere con la pulizia.

Staccare la spina dalla presa di corrente prima di ogni operazione di pulizia e se l'apparecchio non viene usato per un periodo di tempo prolungato. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.

Pulire solo con un panno umido. Utilizzare l'acqua con molta parsimonia, per evitare che penetri all'interno dell'apparecchio. Nel corpo macchina non devono penetrare acqua né sporcizia.

Pulizia contenitori, agitatore e pompe

Prima di pulire il contenitore di mashing rimuovere completamente le trebbie. Per pulire il filtro estrarlo utilizzando gli appositi pomelli.   Per una completa e facile pulizia consigliamo di utilizzare il contenitore di sparging come riserva d'acqua e le tre pompe per far circolare l'acqua tra i vari contenitori. Assicurarsi di aver fatto circolare acqua pulita nelle pompe prima di ritirare l'impianto.

Per la pulizia dell'agitatore scollegare il cavo di alimentazione e rimuovere l'agitatore dal motore svitando la vite di fermo.

IMPORTANTE:

- non lasciare l'impianto con trebbie o residui depositati solidi sul fondo delle pentole in quanto potrebbero entrare all'interno delle pompe e comprometterne il funzionamento.
- evitare il più possibile l'ingresso di parti solide all'interno delle pompe in quanto potrebbero comprometterne il funzionamento.
- Non utilizzare mai oggetti appuntiti o taglienti per le operazioni di pulizia in quanto potrebbero danneggiare le parti funzionanti o compromettere la sicurezza dell'apparecchio

6. Servizio clienti, assistenza

Per qualsiasi informazione necessaria contattare:

CTA srl
Viale Europa 51
20010 Ossona(MI)

Tel	+39 0290380631
Fax:	+39 0290380633
Mail:	info@beerbonesystem.com
Web:	www.beerbonesystem.com

7. *Riparazioni ,garanzia e leggi*

Per consumatori di paesi della ue:

In conformità al D.lgs. 25 luglio 2005 n. 151 e successivi decreti di attuazione, il simbolo del bidone barrato, riportato sugli apparecchi, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile dovrà essere smaltito secondo la relativa vigente legislazione e regolamentazione locale.

Norme per la riparazione e durata della garanzia

Impregiudicati i diritti di cui al D.Lgs. n. 24 /2002 ogni prodotto commercializzato da CTA srl s.r.l. con sede viale Europa 51, 20010 Ossona(MI) , viene da questo garantito, per un periodo di due anni, con decorrenza dalla data di consegna, per tutti i possibili difetti di fabbricazione o di materiali utilizzati. Al fine di ottenere la riparazione o la sostituzione a termini di garanzia, l'acquirente dovrà rispedire a proprie spese l'apparecchio completo presso la sede della società CTA srl, esibendo la fattura di acquiso.

Cta srl, ove ne ricorrano i requisiti, ai sensi dell'articolo 1519 quater provvederà alla presentazione del servizio di garanzia nel rispetto della medesima norma.

In caso di riparazione a carico del compratore, qualora esso risulti moroso nel pagamento di una o più delle rate pattuite per la riparazione, l'apparecchio riparato in garanzia verrà restituito al compratore solo previa esibizione della documentazione comprovante l'avvenuto pagamento delle rate scadute.

In caso di vendita ad imprenditore, società od utilizzatore professionale, la garanzia ha durata di 12 mesi e, ferme restando le limitazioni di cui sopra ed in appresso, resta disciplinata dagli articoli 1487 e seguenti del codice civile. Sono esclusi dalla garanzia la normale usura degli accessori e ricambi consumabili, i danni riportati dall'apparecchio per l'utilizzo con un voltaggio diverso da quello indicato sullo stesso nonché, più in generale, i guasti dovuti ad un uso dell'apparecchio non conforme alle specifiche contenute nel manuale d'uso e manutezione. L'acquirente decade dalla garanzia in caso di manomissione, riparazione o manutenzione dell'apparecchio da parte di terzi non autorizzati da CTA srl o in caso di utilizzo di parti di ricambio o accessori non originali.

8. *Caratteristiche tecniche*

- Alimentazione: 220V, 50Hz
- Assorbimento massimo corrente: 2100 W (max) su pos 1, 2900W(max) su pos 2.
- Dimensioni: 38.5 cm altezza - 98 cm lunghezza – 33,5 cm profondità
- Peso: 15 kg
- Capacità singolo contenitore: max 15 lt
- Produzione per cotta: 12 lt per cotta , 24 lt eseguendo una doppia cotta